



"Ristorante Trussardi alla Scala" e "Da Vittorio": Roberto Conti e Chicco Cerea

"Shabu shabu di scampo di Sicilia con granita al lime" o "Insalata di coniglio alla pantasca"? Un primo come "Risotto con crema di cipolle, tartare di gambero rosso e"



aprile 22, 2016

Inserisci un commento



"Shabu shabu di scampo di Sicilia con granita al lime" o "Insalata di coniglio alla pantasca"? Un primo come "Risotto con crema di cipolle, tartare di gambero rosso e aria di crostacei" o un secondo a base di "Triglia di scoglio con salsa livornese lattuga di mare e pane nero"? Difficile definire la propria Eat List quando le portate sono frutto del talento pluristellato di Chicco Cerea chef del Ristorante "Da Vittorio" e dell'estro creativo di Roberto Conti chef de "Il Ristorante Trussardi alla Scala".

Dall'incontro/scontro dei due interpreti della migliore cucina italiana, il 19 Aprile è scaturita una cena-emblema che ha visto sfilare, a "Il Ristorante Trussardi alla Scala", portate ad alto tasso di mediterraneità.

Una competizione di sapori che ha decretato come unico vincitore il palato.

Compagne di viaggio nel percorso gourmet alcune etichette d'eccellenza come "Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Trussardi", "Marisa Cuomo, Furore Bianco Fiorduva", "Coste Ghirlanda, Jardinu 2013", "Dettori, Renosi Bianco" e "Frank Cornelissen, Contadino 2014".

Spazio è stato riservato anche alla compagine drink con il Cocktail "Piazza della Scala" proposto da Tommaso Cecca – bartender del Café Trussardi alla Scala – in abbinamento al dessert, stupefacente kermesse di dolci direttamente serviti in sala dalla

GUSTURISMO

aprile 21, 2016

ETERNA #2769,
Street food al Palio
di Roma, Città
dell'Altra Economia

aprile 19, 2016

La Granda
Degustibus a Cuneo,
la Granda

aprile 18, 2016

Ma v'è a fatti
friggere! Dove? ...al
Fritto Misto di Ascoli

aprile 18, 2016

Anema e Cozze:
ristorante e
pescheria nel cuore
di Milano

aprile 17, 2016

Nasce il Distretto
Agroalimentare del
Vino Biologico, a
Este, Colli Euganei

CERCA IN NEWSFOOD

Google Ricerca personalizzata


 I mille colori
del Made in Italy

EXPO 2015


 Milano: Dal successo di
Expo nuova strategia per
lo sviluppo della città

brigata al completo.

Chiara Danielli

Redazione Newsfood.com

Articoli che ti potrebbero interessare



Il Restaurant Café 22Milano ospita il giovane e talentuoso Giorgio Sanchez



La cucina raffinata e cosmopolita dello Chef Enrico Fiorentini incontra quella poliedrica internazionale di Chef Giorgio Trovato



Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino e Gennaro Di Pace: Cena a sei mani al ristorante Dattilo



Duetti culinari con lo chef Nicola Cavallaro al ristorante della Cascina Cuccagna



Lorenzo Cogo, Stella Michelin più giovane d'Italia, a Palazzo Parigi



Hotel Il Pellicano di Porto Ercole: Serata a 4 stelle con gli chef Antonio Guida e Stefano Baiocco

TAGGED

Cena Chef cucina italiana da Vittorio a Bergamo Eventi gastronomici ristorante Trussardi alla Scala

CATEGORIE

*food stories *Prima Pagina *protagonisti

INSERISCI UN COMMENTO



No comments!

Non ci sono commenti ma potresti essere il primo a commentare questo articolo.

LASCIA UN COMMENTO

Lascia un commento

La tua email non sarà pubblicata. I campi con * sono obbligatori.*

Commento:*



VIDEO



aprile 21, 2016

Antonio Cellie
presenta Cibus 2016
(video)



aprile 21, 2016

Mario Fregoni, il
Professore del Vino
al 50° Vinitaly
(Video)

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK

